

## POLITIQUE CLEAN LABEL

### Introduction :

Il y a 75 ans, guidé par la conviction que le plaisir de partager des produits de très grande qualité est le sel de la vie, Robert Labeyrie invitait à nos tables des saveurs incomparables issues de terroirs et de savoir-faire précieux.

Aujourd'hui, nous sommes guidés par la même conviction mais notre monde change.

Nous savons que les ressources de notre planète sont limitées. Que la qualité de notre alimentation est intimement liée à la qualité de notre environnement et indispensable à notre santé et notre bien-être.

Si nous voulons continuer d'éveiller les papilles des générations futures, il nous faut aussi éveiller les consciences, les nôtres comme celles de ceux qui nous entourent : c'est pourquoi, nous voulons, avec nos collaborateurs, nos partenaires et nos consommateurs redéfinir cette vision du plaisir dont nous avons héritée et qui nous anime. Et tous ensemble, partager un nouvel hédonisme, un hédonisme engagé :

qui contribue sur chacune de nos filières à la PRESERVATION des écosystèmes avec lesquels nous interagissons,

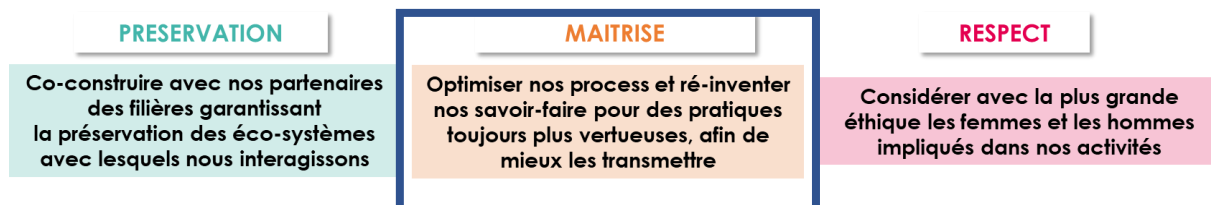
dans la MAITRISE de nos savoir-faire grâce à des pratiques vertueuses au quotidien

et dans le RESPECT des hommes et des femmes qui produisent, transforment et consomment nos produits.

**Notre mission : donner au plus grand nombre les clés d'une consommation plaisir responsable pour partager un hédonisme engagé.**



## Notre mission en matière de naturalité et de nutrition



### 1. Proposer des produits bons, sûr et sains :

Notre mission première, en tant que groupe alimentaire proposant des produits alimentaires premium, est de concevoir des produits aux très grandes qualités gustatives, sûrs et sains à nos consommateurs.

Pour cela, nous travaillons depuis toujours nos recettes avec la plus grande des exigences. Pour répondre à des besoins de sécurité sanitaire et de conservation (ex : longue durée de conservation, tenue hors froid quand la distribution ne peut assurer une chaîne du froid sans rupture, ...) ou à nos exigences organoleptiques (goût, texture...), nos équipes de développement sont amenées à utiliser des additifs alimentaires dans certains de nos produits. Ces additifs sont strictement encadrés par la réglementation en vigueur et leur innocuité a été démontrée scientifiquement.

### 2. Vers plus de naturalité :

Aujourd'hui, les attentes évoluent et de nouvelles solutions voient le jour. En cohérence avec notre engagement en faveur d'un hédonisme engagé et en réponse aux attentes de nos consommateurs comme de nos partenaires commerciaux, nous sommes engagés depuis plusieurs années dans un programme de rénovation de nos recettes. Ainsi, nous cherchons à limiter, voire à éliminer le recours aux additifs, afin de proposer les recettes et produits les plus naturels possible.

C'est en ce sens que, ces dernières années, nous avons mené un certain nombre de travaux :

- Depuis 2018, suppression du lactate de tous nos produits saumon cru (émincés de saumon crus et escalope de saumon), remplacé par du vinaigre tamponné.
- Suppression des conservateurs de tous nos blinis conservés au froid depuis juillet 2020. Cela concerne 9 références ;
- Nous avons été précurseurs sur le retrait des nitrites en commençant à les supprimer de nos foies gras entiers, de nos blocs et de nos magrets séchés ; nous proposons également des produits de charcuterie paleta sans nitrites ;
- Suppression du benzoate sur 7 références de tartinables à marque Atelier Blini depuis octobre 2020 et du carmin de cochenille sur le tarama Atelier Blini Extra depuis juillet 2020 ;
- Achat de crevettes décortiquées sans sulfites à l'origine à partir de début 2021.

### 3. Notre engagement à 2025 : la naturalité au cœur de l'hédonisme engagé

Aujourd'hui nous souhaitons aller toujours plus loin en nous définissant une ambition en termes de naturalité et des guidelines strictes pour y parvenir.

#### a. Renoncer à 100 additifs controversés

Aujourd'hui, certains additifs ne sont plus indispensables ; pour certains autres, de nombreuses parties prenantes, dont des représentants de la communauté scientifique, estiment qu'il est souhaitable d'en limiter l'usage. C'est pourquoi le Groupe Labeyrie Fine Foods a sollicité un Comité d'experts externes \* afin d'étudier cette question et de déterminer quelle position adopter à leur sujet. Une liste d'additifs a été ainsi établie avec ce comité scientifique externe et en cohérence avec les exigences de nos clients distributeurs. Elle comprend les additifs suivants :

- **39 conservateurs** : nous utilisons aujourd'hui 6 de ces additifs en cours de substitution
- **15 acidifiants/anti-oxydants** : nous utilisons aujourd'hui 3 de ces additifs en cours de substitution
- **41 colorants** : nous utilisons aujourd'hui 3 de ces additifs en cours de substitution
- **5 texturants/exhausteurs de goût** : nous utilisons aujourd'hui 4 de ces additifs en cours de substitution

Le Groupe LFF s'engage à supprimer progressivement ces additifs de ses recettes, sans compromis sur la sécurité sanitaire, la conservation et le goût. Nous avons prévu un engagement en 2 étapes :

- **Aucun additif faisant partie de cette liste dans nos produits principaux d'ici 2025.** Les produits principaux correspondent à 80% de nos unités de vente mises sur le marché.
- **Aucun additif faisant partie de cette liste dans 100% de nos produits d'ici 2030.**

La liste de ces additifs à supprimer est susceptible d'évoluer si le comité scientifique juge que certains additifs doivent y être ajoutés.

#### b. Une amélioration continue vers plus de naturalité

Au-delà de la suppression de ces additifs, nous souhaitons également mener des travaux de recherches et innovations pour inscrire le Groupe et ses marques vers plus de naturalité.

- Une grande majorité de nos produits sont sans colorants ni arômes artificiels et nous travaillons à les supprimer de nos autres recettes, dès que cela est possible.
- Nous travaillons également à limiter le recours aux conservateurs. Nous avons d'ores et déjà des gammes sans conservateurs : nos poissons Delpierre traités par haute pression, nos poissons fumés et nos produits développés dans la gamme veggio d'Atelier Blini.

\* Comité scientifique présidé par le Professeur Jacques Estienne, docteur en chimie analytique, et avec la participation du Professeur Jean-François Narbonne, professeur en toxicologie.